



CLARA MATURANA es conocida por conservar esta tradición culinaria en la Región del Maule.

Churrascas, el pan talquino que se asa a las brasas

Este alimento artesanal tiene su origen en el campo, se come calentito y su sabor es inconfundible.

IVÁN SILVA I.

“¡Ay, churrasca! Se me quemó el pan”. Según los relatos históricos, esa fue la expresión utilizada por un campesino talquino y que dio origen a lo que se conoce hoy como churrascas, que es un pan artesanal creado por accidente en Talca, pero que se convirtió en un alimento típico de la zona.

Su elaboración es fácil, rápida y requiere pocos ingredientes. “Esta es una masita parecida a un pan amasado, pero no es tal. Es otra calidad. A esta se le pone polvos de hornear, sal, agua, aceite y margarina para que quede, entre comillas, más sano. Todas tienen una medida. Aquí se ven unas grandes, otras chicas, pero cuando uno las calienta las cuece en la parrilla. A veces, se achican o se agrandan, pero tienen todas el mismo peso”, explica Clara Maturana, quien lleva más de 23 años trabajando como churrasquera en Talca.

Su local, “La picá de la dos Norte”, ubicado en el centro de la capital maulina —en calle 2 Norte, entre 23 y 24 Oriente—, es muy frecuentado a primeras horas del día por estudiantes y trabajadores que pasan a tomar desayuno antes de comenzar la jornada.

“Ofrezco churrascas solas y

con agregados, porque la gente igual las compra solitas. Cuando hay mucha demanda, no las vendemos solas, hasta que tengamos churrascas como para venderlas solitas. Hay mechada, ave mayo, palta, queso, jamón, tomate y pavo para agregarle”, detalla la churrasquera.

Entre \$500 y \$700 puede costar la churrasca, precio que podría alcanzar \$3.500 dependiendo del tipo de agregado que lleve. Recomiendan consumirlo una o dos veces a la semana, sobre todo cuando está recién hecho.

“Hay personas que lo consumen todos los días y, en ese caso, lo importante ahí es tratar de que el agregado sea bajo en cantidad de grasa. Por ejemplo, puede ser quesillo, palta, tomate o algún tipo de jamón”, sugiere Mauricio Orellana, académico de la Escuela de Nutrición y Dietética de la U. de Talca, quien explica que el aporte calórico va de 300 a 400 calorías sin agregado.

Sobre este alimento, que tiene su origen en el campo, advierte que “se puede encontrar en cualquier lugar, pero hay que fijarse que las condiciones sanitarias sean adecuadas; es decir, que el lugar esté limpio, que la persona que manipule la churrasca no sea la misma que esté cobrando y que tenga las manos limpias”.